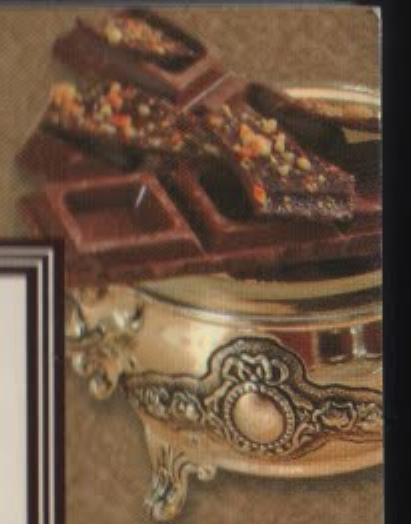
Editions HAARAOUI

ISBN 9954-459-37-5

Rachida AMHAOUCHE



Petits Fours Sucrés

Précisions utiles

Le temps de cuisson varie selon le type et les dimensions du four.
Il est recommandé de vérifier la cuisson pendant la préparation.

1 cuillère à soupe	≃ 20 ml
1 cuillère à café	≃ 5 ml
1 verre à thé	≃ 15 cl / 100 g
1 grand verre	≃ ¼ de litre
1 bol	≃ 220 g

Réalisation :

Rachida AMHAOUCHE

Texte :

Jamal LALAMI
Najim CHARRAOUE

Editions CHAARAOUI II

15 - 17 Lot. Epinal - mâarif - Casablanca - Maroc
Tél. (+212) 22 99 06 94 Fax. (+212) 22 99 06 98
e.mail : contact@editionschaaraoui.com
www.editionschaaraoui.com

Distribution en France : ALLANES NEGOCE
Tél. : 06 26 38 92 80 / 06 67 91 98 00

© 2006 Les Editions Chaaraoui
Tous droits réservés. Aucune partie de ce livre ne peut être reproduite sous quelque forme ou par quelque moyen électronique ou mécanique que ce soit, y compris des systèmes de stockage d'information ou de recherche documentaire, sans l'autorisation écrite de l'éditeur.

Imprimé en Chine

Petits Fours Sucrés
Dépôt légal : 2006/2233
ISBN : 9954-459-37-5

Petits Fours Sucrés

Cigares aux amandes et au miel

Ingrédients :

- *500 g de farine*
- *¼ litre de lait*
- *1 sachet de sucre vanillé (7,5 g)*
- *50 g de beurre*
- *de l'huile pour friture*

Décoration :

- *100 g d'amandes (émondées, dorées et concassées)*
- *250 g de miel*

Préparation :

Dans un récipient, mettre la farine, ajouter le lait, le sachet de sucre vanillé et le beurre. Mélanger du bout des doigts jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

Bien étaler la pâte sur un plan de travail fariné et la découper en carrés réguliers. Les rouler autour des bâtonnets de roseau (en vente dans les magasins spécialisés) et les coller au milieu.

Frire les bâtonnets dans de l'huile jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Ôter les bâtonnets de roseau et plonger les cigares dans du miel.

Saupoudrer d'amandes concassées.

Conseil :
Farcir l'intérieur des cigares avec le reste du miel et d'amandes concassées.

Macarons au citron

Ingrédients :

Temps de cuisson : 20 mn.

- *140 g de farine*
- *100 g de beurre ramolli*
- *1 c.à.c. de zeste de citron*
- *1 c.à.s. de jus de citron*
- *50 g de sucre glace*
- *1 œuf*
- *30 g d'amandes moulues*

Décoration :

- *50 g de sucre glace*
- *2 c.à.s. de jus de citron*
- *1 c.à.s. de zeste de citron*

Préparation :

Mélanger la moitié de la farine et 60 g de beurre jusqu'à l'obtention d'une pâte sablée. Ajouter le zeste de citron et le jus de citron.

Sur un plan de travail fariné, étaler la pâte à l'aide d'un rouleau et la découper avec un emporte-pièce circulaire. Disposer les disques de pâte dans des petits moules à tartelettes ronds.

Mélanger le reste de beurre et le sucre jusqu'à obtention d'une substance crémeuse. Ajouter l'œuf, les amandes moulues et le reste de la farine, bien mélanger à l'aide d'un batteur électrique.

Disposer une c.à.c. du mélange sur la pâte et placer dans un four préchauffé (180°C) jusqu'à cuisson.

Décoration :
Mélanger le sucre glace et 2 c.à.s. de jus de citron puis badigeonner les macarons et saupoudrer avec le zeste de citron.

Croissants de lune au chocolat

Ingrédients :

Temps de cuisson : 20 mn.

- *125 g de beurre (légèrement ramolli)*
- *60 g de sucre semoule*
- *1 c.à.s. de lait concentré sucré*
- *1 c.à.c. d'arôme d'amande*
- *180 g de farine*
- *1 c.à.c. de levure chimique*
- *60 g de chocolat râpé*

Décoration :
- *150 g de sucre glace*

Préparation :

Dans un récipient, mélanger le beurre, le sucre, le lait concentré et l'arôme d'amande jusqu'à obtention d'un mélange homogène.

Ajouter au mélange la farine, la levure et le chocolat. Pétrir le tout jusqu'à ce que la pâte devienne lisse et malléable.

Chemiser de papier sulfurisé un plat allant au four et y disposer les morceaux de pâte sous forme de croissants de lune. Placer dans un four préchauffé (210°C) jusqu'à cuisson. Sortir du four et aussitôt les enrober de sucre glace.

Gâteaux aux pruneaux

Ingrédients :

Temps de cuisson : 35 mn.

- *380 g de farine*
- *100 g de sucre glace*
- *180 g de beurre découpé en morceaux*
- *1 œuf*
- *1 blanc d'œuf*

La farce :

- *100 g de pruneaux dénoyautés*
- *250 g de sucre semoule*

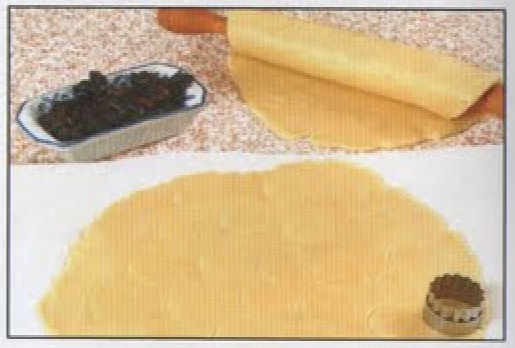
Décoration :

- *50 g de sucre glace*

Préparation :

Dans un récipient, mélanger la farine, le sucre et le beurre jusqu'à obtention d'une pâte sablée. Ajouter un œuf et bien mélanger le tout. Recouvrir d'un film alimentaire et mettre au réfrigérateur.

Dans une casserole sur feu doux, faire confire les pruneaux dans le sucre et laisser refroidir.
Étaler la moitié de la pâte sur un plan fariné ou sur du papier sulfurisé. Marquer des empreintes circulaires à l'aide d'un emporte-pièce sans trop appuyer.



Disposer ½ c.à.c. de pruneaux au centre de chaque disque et badigeonner le pourtour de blanc d'œuf. Étaler le restant de pâte et le disposer sur les disques farcis.

Découper les disques farcis à l'aide d'un emporte-pièce et disposer les gâteaux sur un plat à four.
Faire cuire à four préchauffé (180°C) jusqu'à dorure. Saupoudrer de sucre glace dès la sortie du four.

Pâte de fruits à l'orange

Ingrédients :

Réfrigération : 1 nuit

- 5 feuilles de gélatine	*- 1 sachet de sucre vanillé (7,5 g)*
- 1 litre de jus d'orange	*- 500 g de sucre semoule*
- ½ orange	*Décoration :*
- 1 c.à.c. de beurre	*- 100 g de sucre semoule*

Préparation :

* Faire ramollir les feuilles de gélatine dans un verre d'eau froide pendant 5 mn.

* Mixer un litre de jus d'orange et ½ orange coupée en morceaux.

* Sur feu doux, verser le mélange dans une casserole.
Ajouter le beurre, la vanille et graduellement le sucre semoule tout en remuant pendant 10 mn.

* Égoutter les feuilles de gélatine et les incorporer au mélange. Remuer légèrement et retirer du feu aussitôt que le mélange soit homogène.

* Verser le mélange sur du papier sulfurisé et mettre au réfrigérateur toute une nuit. Sortir du frais et découper en morceaux selon le goût ensuite saupoudrer de sucre semoule et les mettre dans des barquettes en papier avant de servir.

Suggestion :
Vous pouvez enrober les morceaux de pâte de fruits dans du chocolat noir fondu au bain-marie.

Gâteaux à l'orange

Ingrédients :

Temps de cuisson : 15 à 20 mn.

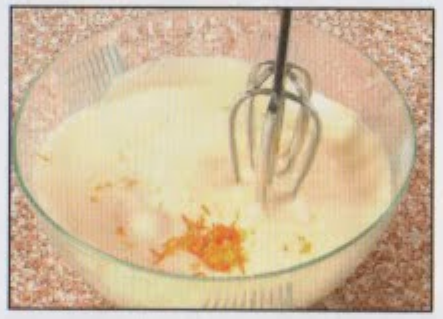
- *2 œufs*
- *60 g de sucre semoule*
- *1 c.à.s. de zeste d'orange*
- *60 g de farine*

__Décoration :__

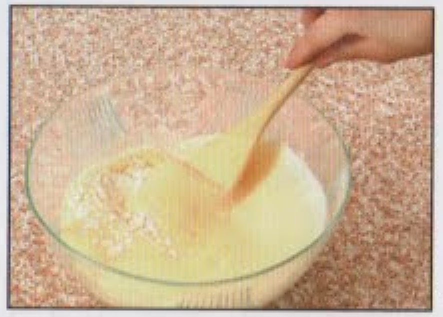
- *6 c.à.s. de confiture d'orange*
- *50 g de chocolat en morceaux*

Préparation :

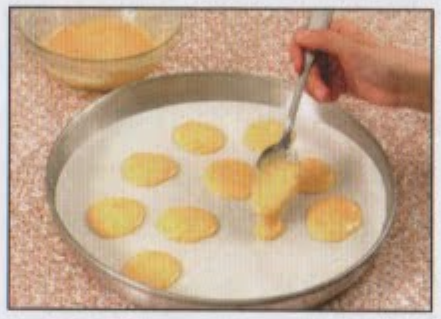
Verser les œufs et le sucre dans un récipient en verre puis le mettre dans un bain-marie. Fouetter au batteur électrique jusqu'à ce que le mélange double de volume.



Retirer le récipient du bain-marie, ajouter le zeste d'orange et continuer à battre au fouet électrique jusqu'à refroidissement du mélange.



Ajouter la farine au mélange et remuer délicatement de bas en haut avec une spatule en bois.



Tapisser une plaque d'une feuille de papier sulfurisé et y déposer une c.à.s. du mélange. Continuer l'opération jusqu'à épuisement de la pâte. Placer dans un four préchauffé (180°C) et surveiller la cuisson. Dès refroidissement, assembler les gâteaux 2 par 2 après les avoir enduits de confiture. Décorer avec du chocolat fondu.

Sablés au caramel

Ingrédients :

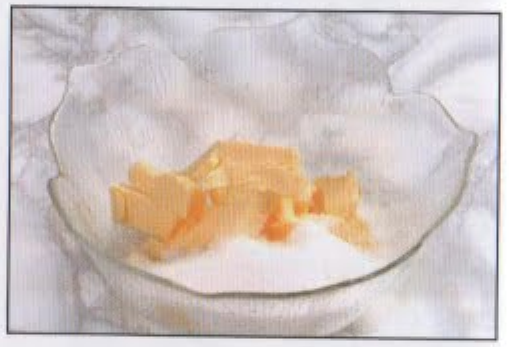
Temps de cuisson : 20 mn.

- *250 g de sucre semoule*
- *250 g de beurre*
- *1 sachet de sucre vanillé (7,5 g)*
- *2 œufs*
- *700 g de farine*
- *½ sachet de levure chimique*

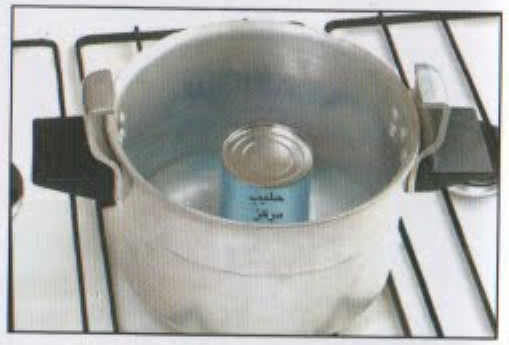
Décoration :
- *1 boîte de lait concentré sucré (400 g)*
- *100 g d'amandes (mondées, dorées et concassées)*

Préparation :

Mélanger le sucre, le beurre et le sachet de sucre vanillé jusqu'à obtention d'une crème blanchâtre. Ajouter les œufs, la farine et la levure puis pétrir jusqu'à ce que la pâte devienne lisse et homogène.



Préparation du caramel :
Mettre la boîte de lait concentré sucré dans une cocotte-minute, ajouter 1,5 litre d'eau, laisser cuire 45 mn. cocotte fermée. Sortir la boîte, la laisser refroidir et l'ouvrir.



À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étaler la pâte et la découper avec un emporte-pièce carré. Les disposer sur une plaque à four couverte de papier sulfurisé. Placer dans un four préchauffé (180°C) jusqu'à cuisson. Décoller les carrés soigneusement du papier et les assembler 2 par 2 en enduisant de caramel. Saupoudrer la face du gâteau d'amandes concassées après l'avoir garnie.

Variante :
Le caramel peut être remplacé par la confiture.

Meringues aux amandes

Ingrédients :

Temps de cuisson : 15 à 20 mn.

- *150 g d'amandes moulues (sans les monder)*
- *300 g de sucre glace*
- *5 blancs d'œufs*
- *de la confiture selon le goût*

Préparation :

Mélanger les amandes moulues au sucre glace. Monter les blancs d'œufs en neige et incorporer le mélange d'amandes et de sucre. Remuer délicatement avec une spatule en bois de bas en haut afin de préserver la fermeté du mélange.

Transférer la pâte dans une poche à douille équipée d'une douille ronde. Sur une plaque couverte de papier sulfurisé, dresser des ronds en leur donnant le diamètre souhaité. Faire cuire dans un four préchauffé (180°C). Après cuisson, coller les gâteaux 2 par 2 après les avoir enduit de la confiture.

Suggestion :

Il est possible d'utiliser du caramel (voir page 14) pour coller les gâteaux.

Gâteaux à la chapelure

Ingrédients :

Temps de cuisson : 20 mn.

- *4 œufs*
- *3 c.à.s. d'eau chaude*
- *100 g de sucre semoule*
- *1 sachet de sucre vanillé (7,5 g)*
- *2 c.à.s. d'eau de fleurs d'oranger*
- *3 gouttes d'extrait d'amande*
- *75 g d'amandes en poudre*
- *75 g de chapelure*
- *1 c.à.c. de levure chimique*
- *60 g de chocolat râpé*

Décoration :

- *1 c.à.s. de sucre glace*
- *4 c.à.s. de confiture*
- *4 c.à.s. d'eau de fleurs d'oranger*
- *180 g de chocolat noir*
- *1 c.à.s. de beurre*
- *quelques amandes effilées*

Préparation :

Battre les œufs et l'eau chaude pendant 5 mn. Ajouter le sucre, le sucre vanillé, l'eau de fleurs d'oranger et quelques gouttes d'extrait d'amande et mélanger au batteur électrique.

Dans un autre récipient, mélanger les amandes en poudre, la chapelure, la levure chimique et le chocolat râpé. Ajouter graduellement ce mélange au premier mélange en battant jusqu'à homogénéisation.

Verser le mélange sur un moule couvert de papier sulfurisé et placer dans un four préchauffé (210°C) jusqu'à cuisson.

Sortir du four et démouler sur une feuille de papier sulfurisé saupoudrée de sucre glace et décoller la feuille du dessus.

Faire cuire la confiture et l'eau de fleurs d'oranger et tartiner le dessus du gâteau. Faire fondre le chocolat dans un bain-marie (voir page 26) avec le beurre et l'étaler régulièrement sur le gâteau. Découper le gâteau en petits carrés et les décorer avec des amandes effilées.

Gâteaux aux amandes

Ingrédients :

Temps de cuisson : 30 mn.

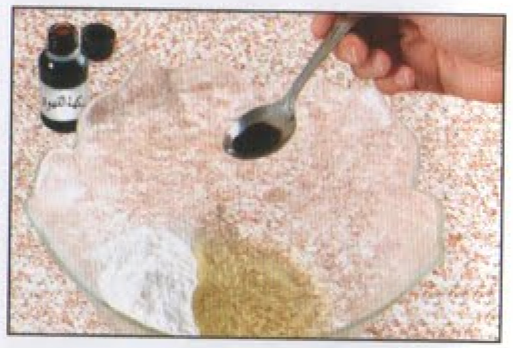
- 125 g d'amandes	*Décoration :*
- 250 g de sucre semoule	*- 1 blanc d'œuf*
- 2 blancs d'œufs	*- 5 gouttes d'extrait de café*
- 1 c.à.s. de Maïzena	*- 2 c.à.c. de sucre glace*
	- chocolat en poudre (Cacao)

Préparation :

Ébouillanter, monder et mixer les amandes. Ajouter le sucre, les blancs d'œufs et la Maïzena. Bien mélanger le tout afin d'obtenir une pâte homogène.

Sur une plaque couverte de papier sulfurisé, disposer des petites boulettes de pâte en veillant à ce qu'elles soient bien espacées. Aplatir légèrement les boulettes et faire cuire dans un four préchauffé (180°C) pendant 25 mn.

Verser dans un récipient, le blanc d'œuf, l'extrait de café (ou quelques grains de café soluble), le sucre glace et bien mélanger jusqu'à l'obtention d'une crème blanchâtre.



Enrober la face des gâteaux avec la crème et enfourner à nouveau pendant 5 mn. À la sortie du four, saupoudrer les gâteaux avec la poudre de chocolat.

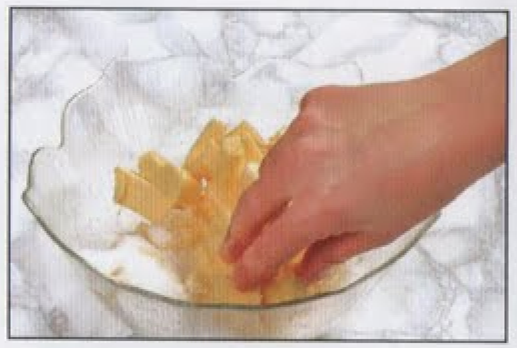
Les petits cœurs

Ingrédients :

Temps de cuisson : 20 mn.

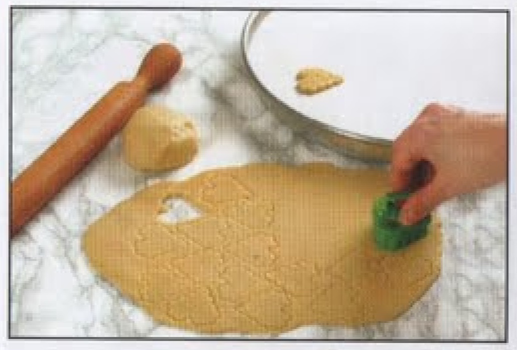
- *90 g de sucre semoule*
- *120 g de beurre*
- *180 g de farine*
- *50 g de Maïzena*
- *1 c.à.c. de zeste de citron*
- *1 c.à.c. de levure chimique*

Préparation :



Dans un récipient, mélanger le sucre et le beurre du bout des doigts jusqu'à l'obtention d'une substance crémeuse.

Dans un autre récipient, mélanger la farine et la Maïzena, ajouter le mélange de sucre et de beurre, le zeste de citron et 1 c.à.c. de levure. Bien travailler la pâte.



Abaisser la pâte avec un rouleau à pâtisserie et découper des petits coeurs à l'aide d'un emporte-pièce. Disposer les gâteaux sur une plaque couverte de papier sulfurisé légèrement farinée. Placer dans un four préchauffé (180°C) jusqu'à cuisson.

Variante :
Vous pouvez enduire une face du gâteau de chocolat noir fondu au bain-marie et l'autre face de chocolat blanc.

Brownies aux noix et au chocolat

Ingrédients :

Temps de cuisson : 15 mn.

Réfrigération : 1 heure

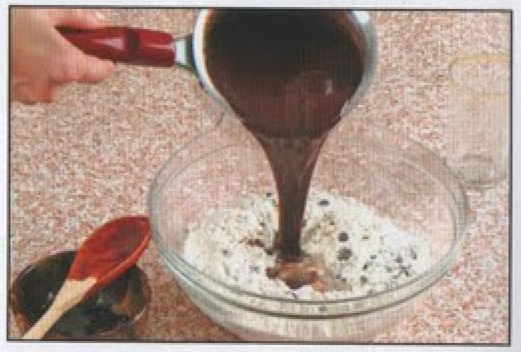
- *260 g de farine*
- *1 c.à.c. de levure chimique*
- *100 g de noix*
- *80 g de pépites de chocolat*
- *125 g de beurre découpé en morceaux*
- *200 g de chocolat râpé*
- *2 œufs battus*
- *2 c.à.s. d'eau de fleurs d'oranger*

Préparation :

Tamiser la farine dans un récipient, ajouter la levure, les noix grossièrement hachées (de préférence les casser à la main) et les pépites de chocolat. Mélanger le tout à l'aide d'une spatule.

Sur feu doux, faire fondre le beurre et le chocolat râpé. Retirer la casserole du feu, ajouter les œufs battus, l'eau de fleurs d'oranger et bien mélanger.

Verser le chocolat fondu sur le mélange de farine, travailler jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.
Recouvrir d'un film alimentaire et mettre au frais pendant 1 h.



Confectionner des petites boulettes et les disposer en les espaçant sur une plaque beurrée ou couverte de papier sulfurisé. Placer dans un four préchauffé (200°C) jusqu'à cuisson.

À la sortie du four les brownies sont légèrement ramollis, mais dès refroidissent ils retrouvent leur fermeté.

Triangles à la noix de coco et au chocolat

Ingrédients :

Temps de cuisson : 25 mn.

- 450 g de farine	*- 1 sachet de sucre vanillé (7,5 g)*
- 1 petit verre de beurre fondu	*- 4 œufs*
- 200 g de sucre semoule	*- 300 g de chocolat*
- 1 sachet de levure chimique (7 g)	*- 180 g de noix de coco râpées*

Préparation :

Dans un récipient, mettre la farine, le beurre fondu, 100 g de sucre semoule, la levure, le sucre vanillé, les jaunes d'œufs (réserver les blancs) et bien mélanger le tout. Sur une plaque à four beurrée verser la pâte et l'étaler afin qu'elle en épouse la forme.

Préparation du chocolat au bain-marie :
Dans un récipient en verre, casser le chocolat en petits morceaux. Mettre une casserole à moitié remplie d'eau sur un feu doux, placer le récipient dessus et laisser le chocolat fondre en le remuant. Verser le chocolat fondu sur la pâte et égaler.

Monter le blanc d'œufs en neige au batteur électrique en y incorporant graduellement 100 g de sucre semoule. Ajouter la noix de coco râpée et mélanger de bas en haut en un geste circulaire à l'aide d'une spatule en bois.

Attendre que le chocolat refroidisse et étaler dessus les blancs d'œufs en neige. Faire cuire dans un four préchauffé (190°C). Découper le gâteau en petits triangles dès sa sortie du four.

Cookies aux Cacahuètes

Ingrédients :

Temps de cuisson : 20 mn.

- *250 g de cacahuètes*
- *125 g de beurre ramolli*
- *250 g de sucre semoule*
- *185 g de farine*
- *1 c.à.c. de levure chimique*
- *2 c.à.s. de chocolat en poudre (Cacao)*
- *90 g de pépites de chocolat*
- *1 œuf*

Préparation :

Laver les cacahuètes, les torréfier dans un four et les concasser dans une moulinette électrique.

Dans un récipient, travailler le beurre et le sucre, ajouter la farine, la levure, le chocolat en poudre, les pépites de chocolat, les cacahuètes concassées et un œuf. Bien mélanger le tout afin d'obtenir une pâte homogène.

Sur une plaque couverte de papier sulfurisé, disposer à l'aide d'une cuillère l'équivalent d'une grosse noix de pâte. À l'aide d'une fourchette aplatir légèrement les noix de pâte. Faire cuire dans un four préchauffé (180°C) environ 20 mn.

Gâteaux aux dattes

Ingrédients :

- 230 g de farine
- ½ c.à.c. de cannelle
- 80 g de beurre ramolli
- 100 g de sucre semoule
- 100 g de dattes hachées
- 1 œuf
- 3 c.à.s. de lait

Décoration :
- 100 g de cerneaux de noix

Temps de cuisson : 20 mn.

Préparation :

Dans un récipient, mélanger la farine tamisée, la cannelle, le beurre, le sucre et les dattes hachées jusqu'à l'obtention d'une pâte sablée. Battre l'œuf et le lait à l'aide d'un fouet puis les incorporer à la pâte. Pétrir énergiquement.

Confectionner des boulettes et les disposer, en les espaçant, sur une plaque beurrée ou chemisée de papier sulfurisé. Décorer chaque gâteau avec la moitié d'un cerneau de noix et appuyer légèrement pour bien fixer.
Faire cuire dans un four préchauffé (200°C).

Fekkas aux fruits confits

Ingrédients :

Temps de cuisson : 35 mn.

- *125 g de beurre*
- *6 œufs*
- *125 g de sucre semoule*
- *1 petit pot de fruits confits*
- *900 g de farine*
- *2 sachets de levure chimique (2 x 7 g)*
- *1 jaune d'œuf*

Préparation :

Dans un grand bol, travailler le beurre, les œufs, le sucre et les fruits confits.

Ajouter la farine, la levure et mélanger à nouveau jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène et lisse.

Transformer la pâte sous forme de boudins, les badigeonner avec du jaune d'œuf et les disposer sur une plaque légèrement huilée. Placer dans un four préchauffé (200°C) pendant 20 mn. ou jusqu'à dorure des boudins.

Laisser refroidir et découper les boudins en tranches fines, fekkas. Les disposer sur une plaque chemisée de papier sulfurisé et les enfourner à nouveau. Les retourner pour les faire dorer des deux côtés.

Conseil :

Conserver les fekkas dans une boite hermétique, ils resteront croustillants pendant 3 à 4 semaines.

Basboussa

Ingrédients :

Temps de cuisson : 30 mn.

- *2 petits verres de semoule (gros calibre)*
- *1 petit verre de sucre semoule*
- *1 petit verre de noix de coco râpée*
- *1 petit verre de mélange de raisins secs, de noix et d'amandes concassées*
- *1 petit verre de lait*
- *1 yaourt vanille*
- *1 verre et ½ de beurre fondu*

Préparation de sirop :

- *2 petits verres d'eau*
- *1 verre et ½ de sucre semoule*
- *1 sachet de sucre vanillé (7,5 g)*
- *le jus d'un ½ citron*

Décoration :

- *quelques amandes pochées et mondées*

Préparation :

Mélanger dans un récipient, la semoule, le sucre, la noix de coco râpée puis le mélange des raisins secs, des noix et des amandes concassées.

Ajouter à la préparation, le lait, le yaourt et le beurre fondu. Mélanger en remuant constamment jusqu'à homogénéisation de tous les ingrédients.

Étaler la pâte sur une plaque beurrée et lisser le dessus avec une spatule. Laisser reposer pendant une heure, découper en petits losanges et décorer chacun avec une amande. Faire cuire dans un four préchauffé (180°C) pendant 30 mn.

Préparation du sirop : chauffer de l'eau dans une casserole, verser le jus de citron et le sucre vanillé. Laisser mijoter pendant 3 mn. sur feu moyen en remuant sans arrêter.
Sortir le gâteau du four et l'arroser aussitôt du sirop. Servir les losanges de la basboussa froids.

Sablés à la confiture

Ingrédients :

Temps de cuisson : 20 mn.

- *230 g de beurre ramolli*
- *180 g de sucre semoule*
- *350 g de farine*
- *40 g de Maïzena*
- *5 gouttes d'essence de vanille*
- *1 c.à.c. de levure chimique*
- *8 c.à.c. de la confiture (liquide)*
- *200 g d'amandes mondées et concassées*

Préparation :

Dans un récipient, travailler le beurre et le sucre.

Ajouter la farine, la Maïzena, l'essence de vanille et la levure chimique. Pétrir énergiquement jusqu'à l'obtention d'une pâte malléable.

Étaler la pâte finement sur du papier sulfurisé et la disposer sur une plaque allant au four. Badigeonner la pâte avec de la confiture liquide et saupoudrer d'amandes concassées.

Découper le gâteau en petits triangles ou en autres formes à l'aide d'un couteau bien aiguisé. Faire cuire dans un four préchauffé (180°C). Aussitôt sorti du four, découper le gâteau à nouveau avant refroidissement.

Carrés aux noix

Ingrédients :

Réfrigération : 30 mn.

- *250 g de biscuits au chocolat*
- *150 g de noix de coco râpée*
- *200 g de noix concassées*
- *3 c.à.s. de chocolat en poudre*
- *100 g de chocolat râpé*
- *80 g de beurre ramolli*
- *1 c.à.s. d'eau de fleurs d'oranger*
- *1 œuf légèrement battu*

Décoration :

- *150 g de chocolat*
- *40 g de beurre*
- *quelques cerneaux de noix*

Préparation :

Moudre les biscuits au moulinet électrique et bien mélanger avec la noix de coco râpée, les noix concassées et le chocolat en poudre.

Sur feu doux, faire fondre le chocolat râpé avec du beurre et de l'eau de fleurs d'oranger. Retirer du feu, ajouter un œuf battu et remuer.

Incorporer le mélange de chocolat et de beurre à la préparation précédente. Transférer la pâte obtenue dans un moule tapissé de papier aluminium, bien lisser le dessus avec la main et mettre au frais pendant 30 mn.

Faire fondre 150 g de chocolat et 40 g de beurre au bain-marie (voir page 26). Sortir le gâteau du réfrigérateur et verser le chocolat fondu par dessus. Lisser la surface à l'aide d'une spatule. Décorer avec des cerneaux de noix et réserver au frais à nouveau au moins 1 heure. Découper le gâteux en petits carrés avant de le servir.

Bouchées aux fruits secs

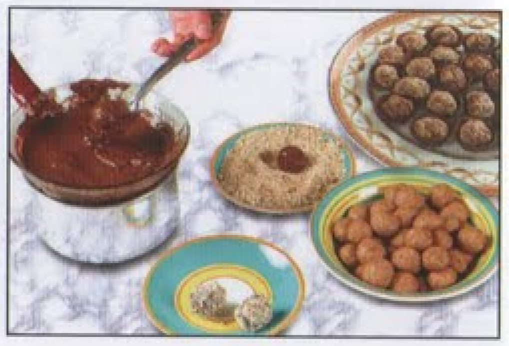
Ingrédients :

- 250 g de biscuits à la noix de coco *- 80 g de raisins secs* *- 80 g de noix* *- 1 boîte de lait concentré sucré (400g)*	*- 350 g de chocolat* *- 1 c.à.c. de beurre* *- 80 g d'amandes (mondées et moulues)*

Préparation :

Passer les biscuits au moulin électrique, découper les raisins secs en petits morceaux et concasser les noix à la main.

Mélanger les biscuits moulus, les raisins secs, les noix concassées et le lait concentré. Confectionner des petites boulettes (si la pâte est trop sèche rajouter du lait concentré).



Faire fondre le chocolat et le beurre au bain-marie (voir page 26). Tremper les boulettes dans le chocolat fondu et les enrober d'amandes moulues. Avant de servir, disposer les boulettes dans des barquettes en papier.

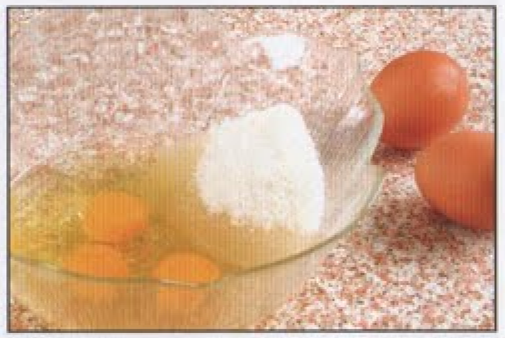
Gâteaux aux graines de sésame

Ingrédients :

Temps de cuisson : 20 mn.

- *3 œufs*
- *½ petit verre d'huile*
- *1 petit verre de sucre semoule*
- *½ sachet de levure chimique*
- *500 g de graines de sésame*
- *1 boîte de lait concentré sucré*

Préparation :



Dans un récipient, travailler les œufs, l'huile, le sucre et la levure chimique.

Laver les graines de sésame et les faire dorer dans une poêle ou dans un four à température moyenne. Les moudre dans un robot électrique et leur incorporer le mélange d'œufs.

Transférer le mélange dans une poche à douille. Former des choux et les disposer, en les espaçant, sur une plaque chemisée de papier sulfurisé. Faire cuire dans un four préchauffé (200°C).

Sortir les gâteaux du four, laisser refroidir et assembler 2 par 2 en les collant avec du caramel (voir page 14) ou de la confiture.

Bâtonnets aux cacahuètes

Ingrédients :

Temps de cuisson : 25 mn.

- *200 g de farine*
- *1 sachet de sucre vanillé (7,5 g)*
- *1 pincée de sel*
- *40 g de sucre semoule*
- *2 œufs*
- *100 g de beurre*
- *400 g de cacahuètes dorées et moulues*
- *300 g de sucre glace*

Sirop :

- *1 petit verre d'eau*
- *100 g de sucre semoule*
- *4 c.à.s. d'eau de fleurs d'oranger*

Préparation :

Dans un récipient, mettre la farine, le sucre vanillé, le sel, le sucre, les jaunes d'œufs (réserver les blancs) et le beurre. Bien mélanger jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Étaler la pâte sur une feuille de papier sulfurisé en forme rectangulaire.

Préparation du sirop : sur feu doux, faire chauffer l'eau dans une casserole, y faire fondre le sucre et parfumer d'eau de fleurs d'oranger. Laisser bouillir 3 mn. en remuant constamment. Retirer du feu et verser le sirop sur les cacahuètes moulues. Mélanger et laisser refroidir.

Disposer la pâte sur une plaque allant au four, étaler le mélange de cacahuètes sur un plan de travail et le transférer par petites plaques sur la pâte. Bien lisser la couche en soudant les plaques.

Faire monter les blancs d'œufs et le sucre glace en meringue. Étaler cette dernière sur la couche de cacahuètes.

Découper le tout en petits rectangles et disposer sur une plaque beurrée ou chemisée de papier sulfurisé. Faire cuire dans un four préchauffé (180°C).

Coupelles de chocolat à l'amande

Ingrédients :

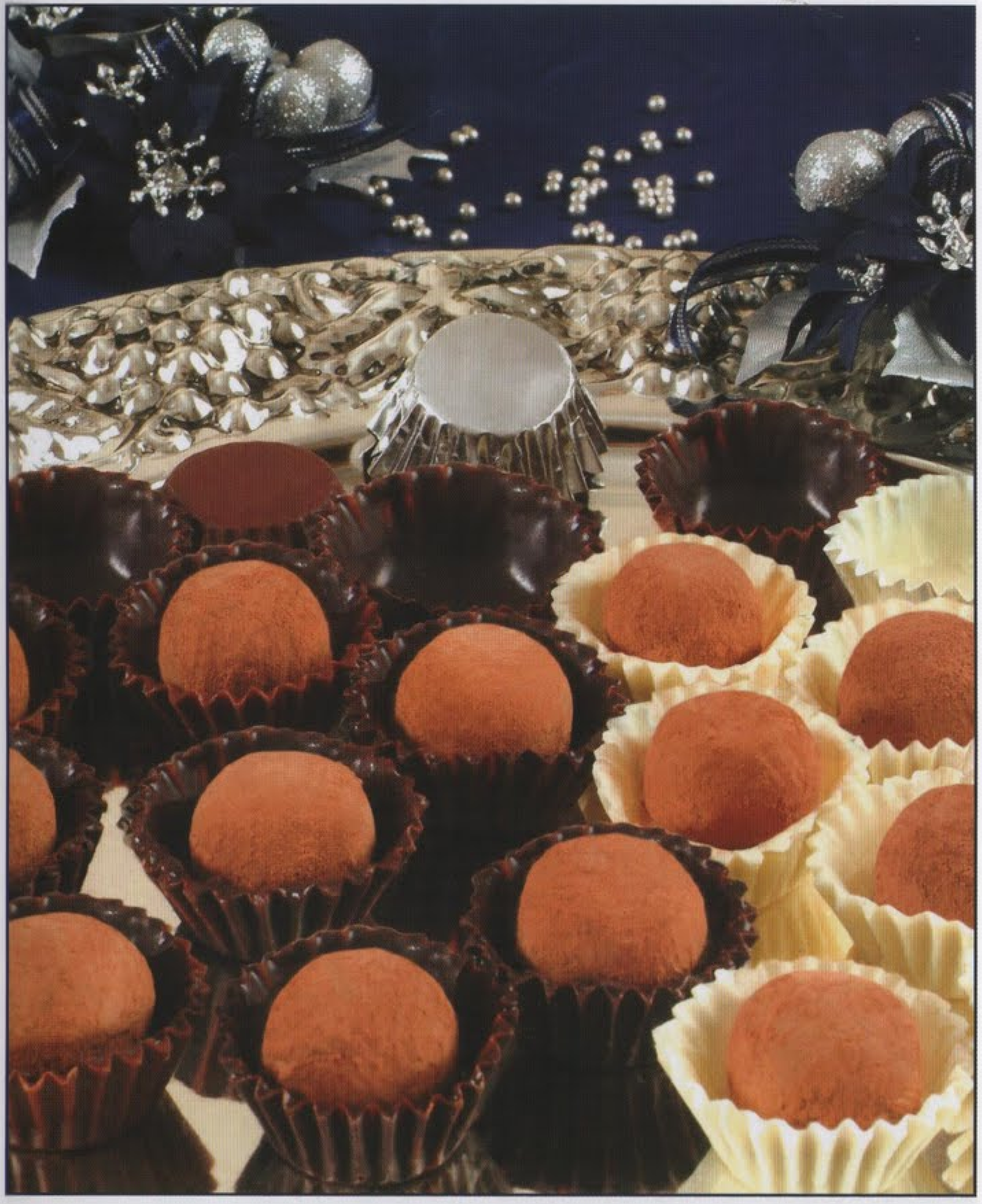
- *250 g de chocolat noir*
- *250 g de chocolat blanc*
- *200 g de pâte d'amande*
- *1 petit bocal de fruits rouges confits*
- *100 g de meringues écrasées*
- *3 c.à.s. de chocolat en poudre (Cacao)*
- *des barquettes en papier plissé*

Préparation :

Faire fondre le chocolat noir au bain-marie (voir page 26) et faire de même pour le chocolat blanc.
Badigeonner l'intérieur des barquettes avec une couche épaisse de chocolat fondu, laisser refroidir et démouler afin d'obtenir des caissettes en chocolat.

Confectionner des boulettes de pâte d'amande, les truffer de fruits confits et de poudre de meringue.

Enrober les boulettes de chocolat en poudre et les disposer dans les caissettes en chocolat.



Conseil :

* Il est préférable de confectionner les boulettes juste avant de servir.
* La pâte d'amande peut être achetée prête à l'emploi dans le commerce.

Biscuits au chocolat

Ingrédients :

Temps de cuisson : 15 mn.

- 60 g de beurre	*Décoration :*
- 50 g de sucre glace	*- un peu d'amandes concassées*
- 100 g de farine	*- 250 g de chocolat noir*
- 1 c.à.c. de levure chimique	*- 150 g de chocolat blanc*
- 2 c.à.s. de chocolat en poudre (Cacao)	
- 2 c.à.s. de lait	

Préparation :

Mélanger 60 g de beurre avec le sucre. Ajouter la farine, la levure, le chocolat en poudre et le lait. Mélanger jusqu'à obtention d'une pâte malléable.

Étaler la pâte finement sur du papier sulfurisé, recouvrir à nouveau de papier sulfurisé et mettre au frais pendant 30 mn.

Découper à l'aide d'un emporte-pièce en petits ronds. Saupoudrer d'amandes concassées et disposer sur une plaque chemisée de papier sulfurisé. Faire cuire dans un four préchauffé (180°C).

Décorer selon votre goût, soit en collant les gâteaux 2 par 2 avec du chocolat blanc fondu soit en enrobant les biscuits dans de chocolat noir fondu au bain-marie (voir page 26).

Fekkas aux noix

Ingrédients :

Temps de cuisson : 25 mn.
Congélation : 1 heure

- *300 g de farine*
- *150 g de beurre*
- *1 sachet de sucre vanillé (7,5 g)*
- *½ sachet de levure chimique*
- *6 c.à.s. d'huile*
- *150 g de sucre semoule*
- *6 c.à.s. d'eau de fleurs d'oranger*
- *300 g de noix*

Décoration :

- *1 œuf battu*

Préparation :

Mettre dans un récipient, la farine, le beurre, le sucre vanillé, la levure, l'huile, le sucre et l'eau de fleurs d'oranger. Mélanger le tout pour obtenir une pâte ferme et malléable.

Hacher les noix grossièrement, de préférence à la main et les incorporer à la pâte.

Confectionner des boudins avec la pâte, les recouvrir de papier aluminium ou de film alimentaire et les congeler afin d'en faciliter la découpe.

Sortir les boudins du congélateur l'un après l'autre, les découper en forme de Fekkas et les disposer sur une plaque beurrée.
Badigeonner leurs faces d'œuf battu et faire cuire dans un four préchauffé (200°C). Les retourner pour les faire dorer des deux côtés.

Tuiles aux amandes

Ingrédients :

Temps de cuisson : 10 mn.

- *150 g d'amandes effilées*
- *190 g de sucre semoule*
- *45 g de farine*
- *4 blancs d'œufs*
- *50 g de beurre fondu*
- *2 c.à.s. de lait*

Préparation :

Mélanger, dans un récipient, les amandes effilées, le sucre et la farine. Ajouter les blancs d'œufs et mélanger encore.

Ajouter ensuite le beurre fondu et bien mélanger le tout puis laisser reposer au frais pendant 30 mn.

Disposer l'équivalent d'une cuillère de la préparation sur une plaque garnie de papier sulfurisé. Aplatir à l'aide d'une fourchette préalablement trempée dans du lait. Continuer l'opération jusqu'à épuisement de toute la pâte. Placer dans un four préchauffé (180°C) jusqu'à légère dorure des tuiles.

Dès leur sortie du four, courber chaque gâteau dans un moule approprié. Maintenir les gâteaux sur le moule jusqu'à ce qu'ils refroidissent.

Astuce :
Si vous ne disposez pas de moule approprié, courbez les tuiles sur un rouleau à pâtisserie ou sur des petits verres.

Gâteaux aux cornflakes

Ingrédients :

Temps de cuisson : 30 mn.

- *125 g de beurre ramolli*
- *150 g de sucre semoule*
- *2 œufs*
- *1 sachet de sucre vanillé (7,5 g)*
- *320 g de noix de coco râpée*
- *2 c.à.s. de raisins secs*
- *½ sachet de levure chimique*
- *400 g de farine*
- *200 g de cornflakes*

Préparation :

Battre au batteur électrique (ou manuel), le beurre et le sucre jusqu'à l'obtention d'une substance crémeuse. Ajouter, graduellement, les œufs battus et le sucre vanillé sans cesser de battre.

Incorporer ensuite la noix de coco râpée, les raisins secs, la levure et, graduellement, la farine. Remuer avec une spatule en bois jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

Sur une plaque à pâtisserie huilée et légèrement farinée ou garnie de papier sulfurisé, disposer des boulettes de pâte enrobées de cornflakes. Faire cuire dans un four préchauffé (190°C). Les gâteaux doivent prendre une couleur dorée.

Suggestion :
On peut enrober les gâteaux d'amandes effilées au lieu de cornflakes.

Meringues au café

Ingrédients :

Temps de cuisson : 40 mn.

- *2 blancs d'œufs*
- *160 g de sucre semoule*
- *1 c.à.s. de sucre glace*
- *1 c.à.c. de café soluble*
- *40 g de noix*
- *40 g de sucre roux (pour la décoration)*

Préparation :

Monter les blancs d'œufs en neige, ajouter le sucre graduellement sans cesser de battre.

Dans un récipient, mélanger le sucre glace avec le café soluble. L'incorporer au premier mélange sans cesser de battre.

Hacher les noix au moulin électrique et les ajouter graduellement à la préparation jusqu'à l'obtention d'une crème de couleur beige.

Disposer le contenu d'une c.à.c. de la préparation dans des barquettes de papier sans les remplir et saupoudrer de sucre roux.

Faire cuire dans un four préchauffé (180°C) pendant 15 mn. puis augmenter la température du four et laisser cuire 25 autres minutes.
Dès cuisson éteindre le four, en ouvrir la porte et laisser les gâteaux refroidir à l'intérieur du four.

Sablés au chocolat

Ingrédients :

Temps de cuisson : 20 mn.
Congélation : 4 heures

- 250 g de farine	*- 175 g de beurre*
- 1 c.à.c. de levure chimique	*- 2 œufs*
- 80 g de sucre glace	*- 1 c.à.s. de chocolat en poudre*
- ½ sachet de sucre vanillé	*- 1 c.à.s. d'eau de fleurs d'oranger*
- une pincée de sel	*- 50 g d'amandes (mondées et moulues)*

Préparation :

Dans un récipient, mélanger la farine et la levure, ajouter 3 c.à.s. de sucre, le sucre vanillé, une pincée de sel, le beurre et un œuf. Bien pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte malléable.
Réserver de côté le ⅓ de la pâte.

Dans un autre récipient, mettre le chocolat en poudre, le sucre restant, l'eau de fleurs d'oranger, les amandes moulues et les ⅔ de pâte. Bien mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte au couleur du chocolat.

Abaisser finement le ⅓ de la pâte sur un plan de travail et le badigeonner de blanc d'œuf. Transformer la pâte au chocolat en petits tubes carrés.

Envelopper les tubes un à un avec de la pâte, couvrir de papier aluminium et mettre au congélateur pendant 4 heures.

Sortir les tubes du congélateur, retirer le papier aluminium et découper en petits morceaux. Les disposer sur une plaque et faire cuire dans un four préchauffé (200°C).

Gâteaux à la confiture

Ingrédients :

- *170 g de beurre*
- *65 g de sucre semoule*
- *½ sachet de sucre vanillé*
- *7 œufs*
- *½ sachet de levure chimique*
- *250 g de farine*
- *150 g d'amandes mondées et concassées*

Décoration :

- *½ pot de confiture de fraises*
- *½ petit verre d'eau*

Temps de cuisson : 30 mn.

Préparation :

Dans un récipient, bien travailler le beurre, le sucre, le sucre vanillé et les jaunes d'œufs (réserver les blancs).

Ajouter la levure et la farine à la préparation, bien pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte souple puis confectionner des boulettes avec.

Les tremper dans les blancs d'œufs puis les enrober d'amandes concassées et disposer sur une plaque garnie de papier sulfurisé. Faire un creux au centre des gâteaux et placer dans un four préchauffé (180°C). Après 5 mn. de cuisson, les sortir du four et approfondir à nouveau le creux. Remettre au four jusqu'à dorure. Décorer les creux avec de la confiture (préparation ci-dessous).

Bouillir la confiture avec ½ verre d'eau. Pour savoir si le mélange est prêt, mettre au réfrigérateur pendant 3 mn. 1 c.à.c. de la préparation, celle-ci sera prête à l'emploi si elle ne colle plus aux doigts.

Sommaire

- Cigares aux amandes et au miel 2
- Macarons au citron 4
- Croissants de lune au chocolat 6
- Gâteaux aux pruneaux 8
- Pâte de fruits à l'orange 10
- Gâteaux à l'orange 12
- Sablés au caramel 14
- Meringues aux amandes 16
- Gâteaux à la chapelure 18
- Gâteaux aux amandes 20
- Les petits cœurs 22
- Brownies aux noix et au chocolat 24
- Triangles à la noix de coco et au chocolat 26
- Cookies aux cacahuètes 28
- Diamantines 30
- Gâteaux aux dattes 32
- Fekkas aux fruits confits 34
- Basboussa 36
- Sablés à la confiture 38
- Carrés aux noix 40
- Bouchées aux fruits secs 42
- Gâteaux aux graines de sésame 44
- Bâtonnets aux cacahuètes 46
- Coupelles de chocolat à l'amande 48
- Biscuits au chocolat 50
- Fekkas aux noix 52
- Tuiles aux amandes 54
- Gâteaux aux cornflakes 56
- Meringues au café 58
- Sablés au chocolat 60
- Gâteaux à la confiture 62

Petits Fours Sucrés